

# 昼食メニューカレンダー

毎日が笑顔で過ごせたら… 食から始まる、明日の笑顔!  
 四季彩々 食材へのこだわり、味へのこだわり、クッキングキョートオリジナル  
 担当栄養士 籠嶋 妙子

◆食後はPM1:00までにお召上がり下さい。  
 ◆材料入荷の都合により献立を変更することがあります。  
 ◆お弁当は冷所において下さい。  
 ◆食後、衛生上、食器の水洗いにご協力をお願いします。  
 ◆食事前には必ず手を洗いましょう。  
 E=エネルギー・P=たんぱく質・F=脂質  
 表示成分は、松弁当の副食のみの値になっております。松弁当の成分は、別紙専用献立表をご覧ください。

電子レンジのご使用について  
 松弁当=  
 桜弁当=  
 ※桜容器もレンジ対応の材質に変更致しました。

## 松弁当 掲載写真の内容

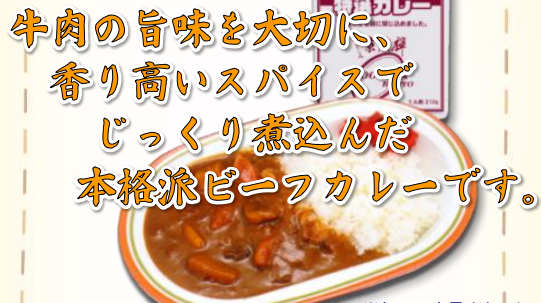


## 桜弁当 掲載写真のメイン献立が(緑文字)に変わります。



掲載写真の松弁当のメイン献立がウレンドー掲載の下段(緑文字)に変更になり、プラス一品のお届けとなります。手作りを基調としたより高級感のある逸品をめざしてしておりますので、ぜひご賞味くださいませ。

## 味どろ京友禅 クッキング キョート オリジナル 手作り特選カレー



毎日、お届けできます。

※カレーのお届けは、レトルトです。袋のまま湯煎して頂くか、袋をあけご飯にかけて、電子レンジで温めてください。

## ご案内

☆会議用弁当、イベント用弁当 行楽弁当 受付中!

弁当・折詰等取り揃えておりますのでお気軽にお問い合わせ下さい。



※5食以上で、お届けの3営業日前までにご予約くださいませ。

## 株クッキング キョート

〒615-0801 京都市右京区西京極豆田町6  
 TEL 075 (311) 3792(代)・FAX 075 (311) 9586  
 献立に関するメールでのお問合せ eiyoushi@cooking-kyoto.co.jp

月	火	水	木	金	土
<p><b>1</b> 焼肉 &amp; イカリングフライ E 398kcal P 15.9g F 24.6g</p> <p>桜M/献立⇒ 天ぷら盛り合わせ</p>	<p><b>2</b> フライドチキン E 359kcal P 14.4g F 23g</p> <p>桜M/献立⇒ サケの塩麹漬焼</p>	<p><b>3</b> 牛肉コロッケ &amp; 赤魚の西京漬焼 E 348kcal P 16.2g F 15.5g</p> <p>桜M/献立⇒ ヒレカツ</p>	<p><b>4</b> あじフライ 梅タルタルソース E 354kcal P 13.3g F 21.1g</p> <p>桜M/献立⇒ 牛すき煮</p>	<p><b>5</b> 桜弁当</p>	<p><b>6</b> あじフライ</p>
<p>◆今月の炊込ご飯◆</p> <p>しめじ御飯 2/7 (火) E 438kcal P 8.9g F 3.1g</p> <p>かやく御飯 2/24 (金) E 448kcal P 9.2g F 3.1g</p> <p>旬を盛り込んだ</p>					
<p><b>6</b> デミグラスハンバーグ E 419kcal P 16.3g F 23.6g</p> <p>桜M/献立⇒ サバの塩焼</p>	<p><b>7</b> サケの塩焼 E 305kcal P 18.9g F 14.2g</p> <p>桜M/献立⇒ 若鶏ごま香揚げ</p>	<p><b>8</b> 甘辛たれカツ E 334kcal P 12.6g F 17g</p> <p>桜M/献立⇒ カニ玉</p>	<p><b>9</b> 煮サバ E 450kcal P 21.7g F 24.5g</p> <p>桜M/献立⇒ イタリアンハンバーグ</p>	<p><b>10</b> 鶏もも肉の焼鳥風 E 324kcal P 20.2g F 20.8g</p> <p>桜M/献立⇒ ミートコロッケ</p>	<p><b>11</b> 建国記念の日</p> <p>祝</p>
<p><b>13</b> コーンフライ E 334kcal P 10.7g F 17.6g</p> <p>桜M/献立⇒ チーズインメンチカツ</p>	<p><b>14</b> 照焼ハンバーグ E 398kcal P 17.3g F 18.8g</p> <p>桜M/献立⇒ 特選エビフライ</p>	<p><b>15</b> サバの西京漬焼 E 476kcal P 19.6g F 24.5g</p> <p>桜M/献立⇒ ソースカツ</p>	<p><b>16</b> メンチカツ E 414kcal P 13.2g F 23.6g</p> <p>桜M/献立⇒ 赤魚の西京漬焼</p>	<p><b>17</b> イカ天チリソース E 355kcal P 12.2g F 18.7g</p> <p>桜M/献立⇒ チキン照焼</p>	<p><b>18</b> トンカツ E 336kcal P 10.6g F 19.7g</p> <p>桜M/献立⇒ 八宝菜</p>
<p><b>20</b> カニ玉 &amp; 春巻 E 390kcal P 12.6g F 19.8g</p> <p>桜M/献立⇒ 煮込み風ハンバーグ</p>	<p><b>21</b> チキン唐揚 E 381kcal P 15.8g F 24.5g</p> <p>桜M/献立⇒ サバの煮付</p>	<p><b>22</b> エビフライ &amp; 白身魚フライ E 390kcal P 15g F 18.7g</p> <p>桜M/献立⇒ 焼き肉</p>	<p><b>23</b> すき焼風煮 &amp; 豆腐ステーキ E 293kcal P 14.2g F 16.3g</p> <p>桜M/献立⇒ 串カツ盛り合わせ</p>	<p><b>24</b> サバの塩焼 E 307kcal P 17g F 18.9g</p> <p>桜M/献立⇒ 極厚ローストンカツ</p>	<p><b>25</b> 野菜コロッケ E 293kcal P 10.7g F 11.6g</p> <p>桜M/献立⇒ 照焼豆腐ハンバーグ</p>
<p><b>27</b> チーズ入肉巻フライ E 409kcal P 10.1g F 23.7g</p> <p>桜M/献立⇒ イカ天南蛮だれ</p>	<p><b>28</b> 八宝菜 &amp; フォーハイ E 294kcal P 12.5g F 10.5g</p> <p>桜M/献立⇒ フライドチキン</p>	<p><b>29</b> 桜弁当</p>	<p><b>30</b> 桜弁当</p>	<p><b>31</b> 桜弁当</p>	<p><b>32</b> 桜弁当</p>

この献立表は、弊社ホームページでもご覧頂けます。 URL <http://www.cooking-kyoto.co.jp/>  
 ※表示写真のお漬物は、イメージです。変更する場合がございますのでご了承くださいませ。  
 ※(骨ナン)記載の魚は、骨抜き処理をしております。稀に骨が残っている場合がございますが、ご了承くださいませ。

白ご飯 E 414kcal P 7.3g F 1.4g ※表示成分には、主食が含まれておりません。主食込みの成分は左記数値を加算して下さい。